Cultivo de mexilhões em Ubatuba é tema inédito de pesquisa da Esalq

Estudo pretende gerar tecnologia para a produção do molusco e melhorar condições de comercialização

O cultivo de mexilhões de Ubatuba é tema de estudo pioneiro por parte dos alunos de pós-graduação do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq). Instalado há dois anos, o projeto abrange o mapeamento da qualidade da água utilizada no cultivo, a avaliação do mexilhão como alimento, sob os aspectos microbiológicos, físico-químicos e sensoriais e o levantamento do hábito de consumo para identificação das principais vias de escoamento, com vistas à comercialização e o beneficiamento do produto.

"A intenção é levantar detalhes da produção desse molusco e estudar a viabilidade da sua comercialização", explica a professora responsável pela coordenação das pesquisas, Marília Oetterer. Segundo ela, como o cultivo desse pescado vem crescendo, a idéia é que, no futuro, as comunidades comprometidas possam se beneficiar com a produção, comerciando-a com um padrão que possibilite, inclusive, a exportação.

Enquanto isso, estão sendo analisadas formas de processamento para a obtenção de produtos congelados. Durante os estudos, os pesquisadores acompanham todo o processo de cultivo do mexilhão, desde a introdução da semente, como é denominado o molusco na fase embrionária, até o processo manual de coleta e retirada da craca (casca mais grossa que deprecia o produto), e a posterior embalagem para comercialização. Avaliando os aspectos de textura, cor, sabor e rendimento, a pesquisa desenvolvida deverá transferir a tecnologia gerada na Esalq para o setor produtivo, que passará a dar informações sobre os aspectos de higiene e administração da produção, conforme critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Intenção é levantar detalhes da produção desse molusco e estudar a viabilidade da sua venda

Três teses - Marília explica que a escolha do litoral norte facilitou a pesquisa porque "além de Ubatuba oferecer todas as condições ideais para o desenvolvimento do estudo, a prefeitura colocou à disposição uma área construída que será adaptada para a instalação de uma beneficiadora".

Ainda segundo a professora, tornando-se cooperados, os produtores passam a estabelecer o cultivo de forma sustentável, atendendo à demanda conforme a legislação, e não de forma clandestina como muitas vezes é conduzido.

A pesquisa, que tem o financiamento da Fapesp com a parceria da prefeitura da Estância Balneária de Ubatuba, do Instituto de Pesca e do Ministério da Agricultura, está em fase de conclusão e já gerou três teses.

A mais adiantada delas é a que se refere à qualidade da água da região do cultivo. Como o mexilhão tem capacidade de filtrar de 15 a 40 litros de água por hora, acaba por se tornar um bioindicador natural. O trabalho tem sido direcionado para a análise de prováveis poluentes absorvidos pela carne, já que como iguaria gastronômica o molusco é apreciado semicru, e faz a avaliação da alteração do sabor em estágios variados de cozimento. Para tanto, são realizados testes sensoriais, nos quais os próprios mitilicultores são os degustadores.

Da Agência Imprensa Oficial

MIS apresenta mostra de cineastas turcos na Alemanha

Desde de ontem, o Museu da Imagem e do Som (MIS) apresenta a mostra *Entre Duas Pátrias: Cineastas Turcos na Alemanha*, reunindo 12 filmes produzidos entre 1997 e 2002 e dirigidos por diretores de ascendência turca residentes na Alemanha. Entre os destaques estão quatro filmes dirigidos por Faith Akin: *Em Julho, A La Turca, Quando Penso na Alemanha: Esquecemos de regressar* e *Rápido e Indolor*.

Julho narra a história de um honesto professor que, finalmente, tem a chance de conhecer a vida fora da sala de aula. O próprio diretor é protagonista em *A La Turca*, enquanto que o documentário *Quando Penso na Alemanha: Esquecemos de Regressar*, Akin apresenta seu álbum genealógico a partir do retrato de seus pais, que chegaram à Alemanha com a idéia de um dia regressarem.

Finalmente, em *Rápido e Indolor*, um filho de pais turcos, criado em Hamburgo, consegue sair da prisão para assistir ao casamento de seu irmão. Outro documentário é destaque na mostra: *Policiais Alemães*, com direção e roteiro de Aysun Bademsoy. A diretora acompanhou o dia-a-dia das operações policiais dos distritos berlinenses de Kreuzberg e Neukolin.

O evento, realizado em parceria com o Instituto Goethe de São Paulo, vai até o dia 13.

Eleta Maciel

Da Agência Imprensa Oficial

SERVIÇO

Horário: Até o dia 6 e de 9 a 13 de junho, em diversos horários. Todos os filmes têm legendas em espanhol. A entrada é franca e os ingressos devem ser retirados com uma hora de antecedência. O MIS fica na Avenida Europa, 158 - Jardim Europa - São Paulo. Tel. 3062-9197

Parceria lança "SP: Educando pela Diferença para a Igualdade"

Com o objetivo de reforçar a formação dos professores da rede pública de ensino, a Secretaria da Educação em parceria com o Conselho de Participação e Desenvolvimento da Comunidade Negra do Estado conceberam o programa "São Paulo: Educando pela Diferença para a Igualdade". A iniciativa atenderá 3,2 mil professores dos níveis fundamental e médio de escolas estaduais

O enfoque principal dos cursos é discutir a questão da diversidade, em especial sob o ponto de vista étnico-racial. A proposta é preparar uma parcela significativa de professores que não tiveram esses conteúdos em suas etapas básicas de formação. A medida atende, também, às exigências da Lei nº 10.639/03, que estabelece a introdução das histórias da cultura afro-brasileira e da África no currículo da rede pública.

De acordo com a Coordenadoria de Estudos e Normas Pedagógicas (Cenp), órgão vinculado à secretaria da Educação, o objetivo é sensibilizar os educadores para a temática racial na busca pela compreensão e reflexão sobre processos discriminatórios ocorridos na sala de aula e na sociedade. Propõe, ainda, a realização de atividades pedagógicas para o enfrentamento da questão da discriminação.

Rogério Silveira

Da Agência Imprensa Oficial